

PANNA COTTA ALL'ANANAS



Chef: Monica Copetti

Gluten Free

Method

Sgocciolare l'ananas a fette tenendo da parte il succo. Adagiare una fetta intera di ananas sul fondo delle singole coppette e tagliare le rimanenti fette a cubetti. Nel frattempo in un tegame portare ad ebollizione la panna unita al latte. Versare il preparato per panna cotta con l'aiuto di una frusta. Lasciare sul fuoco per 1 minuto da quando avrà ripreso il bollore. Togliere dal fuoco e aggiungere il succo di ananas di una confezione. Versare nelle coppette e lasciare riposare in frigorifero per circa 2 ore. Decorare con cubetti di ananas e frutti di bosco.

Menù Ingredients

1 confezione Panna Cotta - DZ1

Ingredients

3,5 l. Panna fresca

3,5 l. Latte fresco intero

700 g. Frutti di bosco freschi

Ananas sciroppata